

كتاب الطباعة

وهو مرتب على الحروف

لجمال الدين يوسف بن حسن بن عبد الهادي الصالحى الدمشقي
وهو المعروف بابن المبرد ، من علماء دمشق ، توفي فيها سنة ٩٠٩ للهجرة
(١٥٠٣ م) وهو احد شيخ شمس الدين بن طولون ، صاحب « ضرب الحوطة
على جميع النوبة » . وفي الخزانة الظاهرية عدة اجزاء ومؤلفات له بخطه . ومنها
مجموع بقله سقطت بعض كرايسه ، وساق منها الحظ الينا سبع عشر ورقة في
جُزار (دشت) ابتعناه قديماً في دمشق . وفيها بضع مقالات متنوعة دعاها « كتاباً »
كمادة الفقهاء . وكلها مختصرة ، موجزة الشروح . وبينها كتاب الطباعة المشار
اليه لا يتجاوز منه خمس صفحات ونصف صفحة في كل منها ثلثة ثمانية عشر
سطراً ، وثلثة تسعة عشر . نتق فيها على حروف المعجم ما كل طبعة خاصة من
الناس لم تعتد غير البقول والحبوب باللحوم المسلوقة . وبعض الخلاوى الشائعة في
ايامه وبين نظرائه ، في منازل دمشق واسواقها . وهي لذلك لا تخلو من فائدة
في تاريخ الاغذية في الاسلام ، وعلى الخصوص في مدن الشام . وقد فاته كثير مما
كان بدمشق من التأنق والتصنع في موائد الكبراء والاغنياء والمترفين ، ولا سيما
ما انفرد به النصارى من التمتع او التقشف في إصلاح الاطعمة والتفنن في تنويعها .
ومعلوم ما كانوا عليه قبلاً من المبالغة في الاصوام . والتجلد عليها والتشدد فيها .
واضطرارهم من اجلها الى اقتراح اغذية مزهية عن الادهان ، والالبان ، والاجبان ،
والبيض ، واللحوم . كانت تُهيأ فيها البقول والاعشاب والحبوب والقطاني بالزيت
وحده . ولذلك كانت تعرف بالماكل الزيتية او الصيامية . وربما دُعيت طائفة منها
احياناً « مزورة » . وهي عند الاطباء كل غذاء دُبر للمريض بدون اللحم . او
قُلد فيه جانب من الاغذية الطبيعية بما يقارنها ببعض الحيل . وقد وقفنا منها على
صفات غريبة في مخطوط نادر في خزانة اكسford لابي محمد المظفر ابن سيار
الوراق . جمع فيه فاوعى كل ما اتصل به من صفات الاطعمة والاشربة في عهد

الخلفاء العباسيين . ولكن شأنه بكثرة تكلفه الاسجاع في سياقة الابواب والذامها في عنوانه الطويل وهو « كتاب الطبخ واصلاح الاغذية المأكولات . وطيب الاطعمة المصنوعات . مما استخرج من كتب الطب . والفاظ الطهارة واهل اللب » . ونسخته قديمة قيمة . سقطت بعض اوراقها وغاب عنا معها تاريخ انجازها . وفي الباب السادس والاربعين منها : « ما يأكل النصارى من الطعام . المزور في الصيام » . وقد ظرف ابن طباطبا بتسمية مثل هذه المأكول القشقة « مسيحية » في بيتين له نظمهما في ذم دعوة دعاء اليها رجل يسمى الكراريسي . وقرب اليه مائدة عليها خيار . وفي وسطها جامات عليها قطر . ولم يصحبها بوارد *viandes froides hors d'œuvre* فسمّاها مسيحية لانها اشبهت موائد النصارى ، فقال :

يا دعوة مغبرة قائمه ، كأخا من سفر قادمه
قد قدموا فيها مسيحية اوضحت على اسلافها نادمه (١)

وهذا نص ما جاء في كتاب الطباخة بلفظه ورسده وعاميته احياناً . ولا يخلو من فوائد للتعوي :

اطرية	يعمل من العجين . ويرمى على غرف . وطبيخه مثل طبيخ الرشتي . يوضع على المرق ويغلى عليه .
بورانية	طعام من الباذنجان . وهو ان يقطع الباذنجان . ويسلق اللحم في ماء . يسير . ثم يوضع عليه الباذنجان حتى ينضج . ويوضع عليه الجوز والبقدونس المدقوق .
تفاحية ^(٢)	يوضع اللحم ويقشر التفاح ويقطع ويلقى عليه . ثم يوضع عليه الحلو .
ثريد	يسلق اللحم ويسقى بمرقه الحبز . ويوضع عليه اللبن والثوم والتنعنع . ويوضع اللحم عليه . وكذلك ثريد غير اللحم .

(١) ديوان المماني لابي هلال الحسن بن عبد الله السكري . خزائن بريتيش موزيوم
Add. 23443, f° 86-87

(٢) ذكرت في الهامش بخط غير خط المؤلف . وقد ذكرها المؤلف في ضمن كلامه على السفرجلية ، لان طريقة الطبخ واحدة .

جودابه يؤخذ الرز يوضع عليه الحليب وقليل الماء والزعفران ويوضع في تنور الشوا

جزرية يسلق اللحم بقليل من الماء ويوضع عليه الجزر وفصوص الثوم والبصل المقشر . ثم يوضع عليه الثوم المدقوق . ومنهم من يضع عليه ايضاً الاسفاناخ . ومنهم من لا يضع الاسفاناخ . ويضع الجوز والبقدونس .

حصرية تطبخ على عدة طرق . احدها ان تطبخ بآء الحصرم فقط . فيسلق اللحم ويوضع عليه السلق والقرع . ويوضع ماء الحصرم . وتختصر بالجوز والبقدونس . الثاني ان يطبخ باللبن وهي كذلك الا انها تراد اللبن . الثالث ان يسلق اللحم . ثم تقلى الحوائج الموضوعة فيها . ثم يكسر اللبن بالمرق وتصبه عليها . ثم تضع عليها ماء الحصرم . ثم تحضرها بالجوز والبقدونس .

خلوا انواعها كثيرة جداً . منها الحلوات المتخذة من الناطف . وهو ان تضع الدبس او العسل او السكر او الرب . ثم تضعه على نار هادية . وتحركه الى ان ياخذ القوام . ثم تحقق بياض البيض وتضعه عليها . ثم تحركه حتى يقوى فيصير ناطفاً . فاذا اردت بعد ذلك الحلاوة اللوزية وضعت اللوز المحمص وعلفته (اي عقدته) . والجوزية الجوز . والفستقية الفستق . والبندقية البندق . والقضامية القضامة . والسسمية السمسم المحمص . والطحينية الطحين . وتحققها في الناطف حتى تحيط . والدهنية تضع الطحين المحمص بالدهن . واما الحلاوة العجمية فيحمص الطحين بالشيرج حتى يرخي ويغلى الدبس او غيره ويوضع عليه . واما الخبيص فيؤخذ الدبس يوضع على النار حتى تظهر رغوته وتترع . ويكسر النشا بالماء ويوضع عليه .

خوخية يسلق اللحم والخوخ . وتقلي الحوائج من السلق والبادنجان والجزر والقرع ونحو ذاك من حوائجها . ويمرس الخوخ بمرق اللحم ويصفى ويوضع على الحوائج . ثم تحلى ثم تحضر بالجوز والبقدونس .

- رمانية يسلق اللحم بيسير ماء . وتوضع الحوائج . ثم يقتصر الرمان او يدق حب الرمان ويستخرج ماؤه ويوضع على ذلك ثم يحلى ثم يخضر .
- رشتا يسلق اللحم ثم يوضع عليه الرشتا وبعضهم يضع فيها البصل . وبعضهم يضع الحمص . وبعضهم يضع الكسفرة الخضرا المغروطة على وجهها^(١) .
- رز مقلزل يسلق اللحم ثم يوضع الرز بقدر ما تقف فيه الملعقة . ثم يغلى عليه حتى تشط الرزة . ثم ينزل ويصفى الماء ويوضع عليه الدهن ويكمر . وبعضهم يضع فيه الحمص . وبعضهم يضع التمر .
- رز حلو يوضع الرز بعد غليان الماء حتى يشط ويقارب الاستواء . ثم يوضع عليه الحلو حتى يعقد وينذر عليه الزنجبيل وينزل .
- رز برشتا تقلى في الفرن وتوضع مع الرز .
- رياسية يسلق اللحم والرياس ويصفى بعد مرسه . ويوضع على الحوائج ويكسر اللبن بمرق اللحم ويوضع عليه .
- زرباج يعمل بالحلب رمان والدبس والاجاص والعناب والمشمش واللوز .
- سماقية يسلق اللحم وتوضع فيه الحوائج من الكرفس والجوز واللفت والحمص والسلق . وينقع السماق ويمرس ويصفى ويوضع على ذلك . ومنهم من يطبخها بكروش البقر ومنهم من يطبخها بكروش الغنم المحشية .
- سفرجلية طبخها طبخ التفاحية وهو ان تأخذ التفاح او السفرجل تقشره وتسلق اللحم في ماء يسير وتضعه عليه حتى يقارب النضج . ثم تضع عليه الحلو واللوز والخشخاش والدهن .
- سخاير هو ان تأخذ كروش الغنم فتسقطها وتنضفها وتحيطها اكياساً . وتصول الرز وتضع معه اللحم السمين والحمص والكسفرة والزعفران والفلفل وتضعه فيها وتحيط عليه وتطبخه . فاذا استوى تسقي له

(١) قال ابن بطوطة في رحلته: «الرشتا هو شبه الاطربة يطبخ ويشرب باللبن» (١: ١٦٨ مطبعة النيل بصرى) .

- الثريد باللبن والنننع والثوم وتضعه عليه .
- شعيرية وشوربا تعمل منها مفلفل وشوربا . اما المفلفل فهو كالرز . والشوربا تسلق اللحم وتضع عليه . شوربا هو ان يُسلق اللحم ويوضع عليه الرز . وبعضهم يضع الحمص . وبعضهم يضع الكسفرة الخضراء .
- شورك هو ان يؤخذ اللحم المخروط فيحشى في عجينة ممدودة كالتطاج^(١) مقطع ويطنخ في الماء حتى يستوي . ثم يتزل ويوضع عليه اللبن والثوم والنننع .
- شوى يؤخذ اللحم فيدهن بالزعفران ويوضع في التنور ويسد عليه . صلبا يؤخذ العجين فيقتل ويقطع قطعاً صفراء ويرصع بالاصبع كالدرم ويطنخ بالماء حتى يستوي . ثم يوضع عليه اللبن ويقلل له اللحم بالبصل ويوضع عليه النننع والثوم .
- ططاج يد العجين ويقطع ويطنخ في الماء حتى يستوي ويوضع عليه اللبن والنننع والثوم والسمن واللحم المقلو .
- عصيدة يؤخذ الماء فيغلى ويوضع فيه الرز حتى يشمت ثم يُذَر فيه الطحين ويُعَصَد^(٢) حتى يستوي . ثم يتزل ويوضع عليه الدهن والدبس . وان ذُرَّت عليه القلوبات كان أجود .
- عصفورية يسلق اللحم ثم يوضع الرز والقرع عليه ويصبغ بالزعفران . عجورية يسلق اللحم في يسير من الماء ويوضع عليه العجور حتى ينضج : ثم يخضر بالجوز والبقدونس والثوم .
- عدس احسن طبخه ان يُجَرش ثم يطبخ ويوضع فيه السلق والقلقاس . ثم يوضع عليه عند الاستواء السلق والبصل المقلو والبقدونس والخل والزيت .

(١) رسمها هنا بالناء والطاء بدلاً من طائين كما اثبتنا في مكانها . وهذه اللفظة غير واردة في معاجم اللغة . وضبطها الخفاجي في شفاء الغليل بضم الطاء الاولى واسكان الثانية ، ولم يفسرها ، وقال : نوع من الطعام معروف .

(٢) اي بقلب .

غريبة يسلق اللحم . و ثم ترفع اكثر مرقه وتضع على الباقي الحوائج من البصل والقرع والباذنجان وتكسر اللبن فيما رفعت وتضعه عليه . ثم تحضر بالجوز والبقدونس .

فولة يسلق اللحم ويقلى الفول بالدهن . ثم تضع عليه اللحم والمرق . ثم تضع عليه الصعتر المدقوق والكسفرة والثوم المدقوقين . ثم تققس عليه البيض وتذر عليه الفلفل والكسفرة اليابسة ويغطى حتى يجمد ويؤكل .

قرعية يسلق اللحم ثم يقلى القرع والبصل بالكسفرة المدقوقة . ثم تضع عليه المرق .

قنبريسية تكسر القنبريس^(١) بالماء وتضعه ثم يغلي . ويوضع فيه اللحم والرز . وبعضهم يسلق اللحم . ثم تكسر القنبريس وتضعه عليه . ثم تضع الرز .

قلقاسية تطبخ على وجهين . الاول ان يسلق اللحم ويقلى القلقاس . ثم تضع المرق عليه ويصغ بالزعفران . والثاني ان يسلق اللحم ويقلى القلقاس ويوضع عليه . ويوضع عليه بعد النضج الاسفاناخ .

قمية يوخذ القمح فيغلى في قليل ماء حتى ينثني . ثم يزداد ماء . ثم يلتقى فيه اللحم .

كبة يسلق اللحم ثم يقلى وتضع عليه المرق وتققس عليه البيض .

كشك تسلق اللحم وتضع الحوائج من السلق والكرنب واللفت والحمص . ثم يذر عليه الكشك ويوضع القنبيط والباذنجان . فاذا استوى تضع عليه القرط^(٢) والبقدونس والسذاب المخروط والنعنع والثوم المدقوقين .

كشك^(٣) يسلق اللحم ثم يوضع عليه القمح ويكمر . والفرق بينها وبين القمحية

(١) القنبريس بالنون كما كتبه أولاً: الحليب الحامض الغليظ . وفي الرسالة التامة في كلام

العامة لميخائيل صباغ: القنبريسية اسم لطبخ اللحم والبصل في اللبن الرائب (ص ٦٤)

(٢) القرط نوع من الكراث يعرف بكراث المائدة

(٣) كذا بخط المؤلف ولعله اراد « كشكية » فسبقه القلم .

كثرة القمع في هذه .

- يسلق اللحم ثم يوضع الكراث ويكسر اللبن ويوضع عليه الرز .
وبعضهم يضع اللبن أولاً ثم يضع اللحم ثم الرز .
يسلق اللحم ويوضع السلق ثم يوضع عليه الرز واللبن وعند الاسترا
يوضع عليه ماء الليمون . وبعضهم يضع فيها الحمص . ويوضع عليها
بعد الاسترا القرط والبقدونس المخروطين .
يسلق اللحم وتخرط الملوخية وتوضع عليه . وتضع فيها الكسفرة
المدقوقة مع الثوم والبصل المشوي . وبعضهم يحمضها بالحمص
والليمون .
يسلق اللحم ويلقى فيه البصل والقلقاس . ثم يكسر اللبن ويوضع
عليه . ويوضع عليه ماء النارج .
يسلق اللحم ويوضع عليه الرز والجزر والاسفاناخ .
يسلق اللحم والهلين ثم يوضع كلاهما على الآخر ويقس عليه البيض
ويذر عليه الفلفل والكسفرة اليابسة ويوضع على النار حتى يستوي .
يسلق اللحم ثم يوضع عليه القنح حتى ينثني . ثم ينسل اللحم من
العظام ويهرس وبعضهم يزيد بها الحليب .

(١) من محاسن صلاح الدين الصفدي ، وقد وقع تلج كثير في الجامع الاموي :
لا تحسبوا الثلج برمي في جامع ابن اميه
لكن كانون يلا في صحنه لبنيه
(كتاب الكشف والتنبيه على الوصف والتنبيه . خزانه بارس ٣٣٤٥ ، ص ٩١)